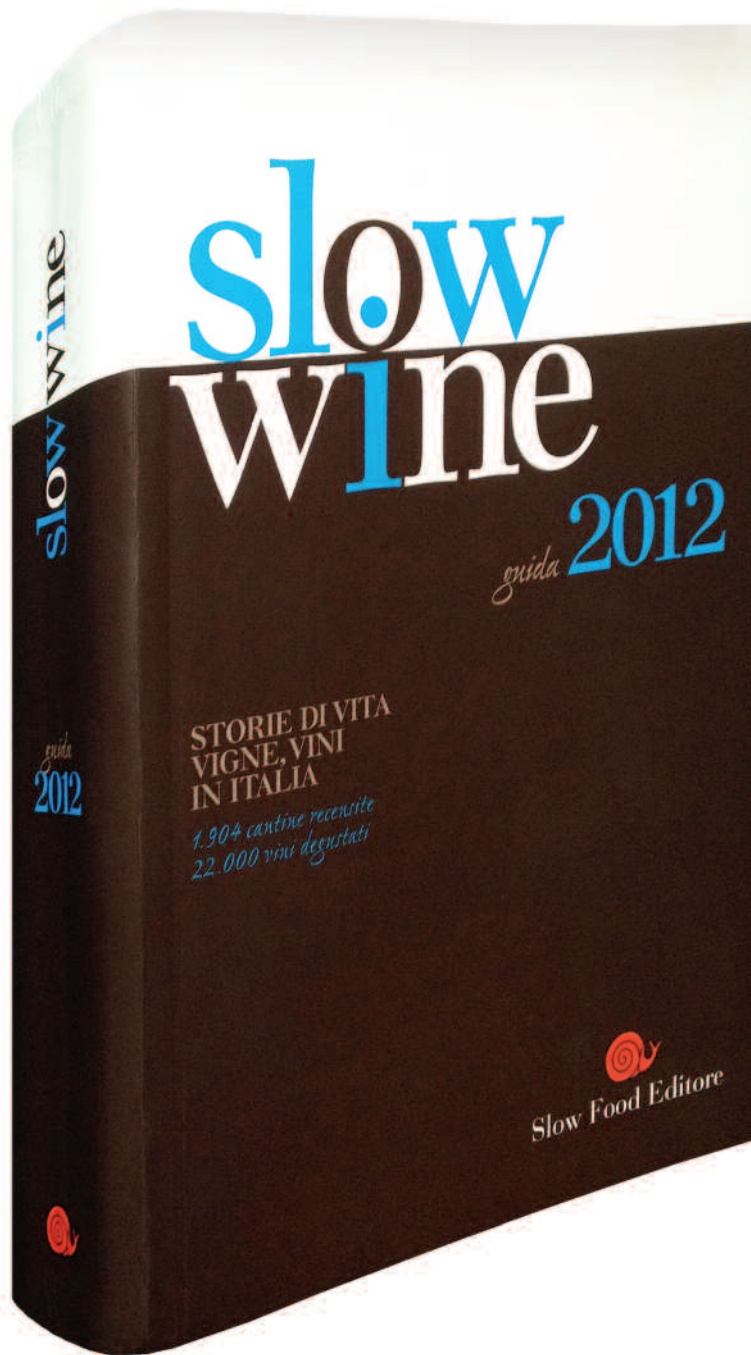


**SLOW-WEINE VOM
SLOW-FOOD-GRÜNDER**



Das GARIBALDI-SLOW-WINE-Paket

Große Weine

Soave Classico DOC Calvarino 2009 / Pieropan, Venetien
Südtiroler Pinot Noir Riserva DOC Trautmann 2009 (statt 2008) / Giranla, Südtirol
Petite Arvine Valle d'Aosta DOP 2010 / Les Crêtes, Aostatal
Biferno Rosso DOC Gironia 2005 / Borgo di Colloredo, Molise
Collio Bianco DOC Fosarin 2010 / Ronco dei Tassi, Friaul
Montecucco Rosso DOC Riserva 2009 (statt 2008) / Colle Massari, Toskana

Vino Slow

Chianti Classico DOCG 2009 / Isole e Olena, Toskana
Girofale IGP Rosato 2010 / Azienda Monaci, Apulien
Montepulciano Colline Terramane DOCG Notari 2008 / Nicodemi, Abruzzen

Alltagsweine

Carignano del Sulcis DOC Grotta Rossa 2009 / Santadi, Sardinien
Parrina Bianco DOC 2010 / La Parrina, Toskana
Merlot DOC Friuli Grave DOC 2009 / Terre di Ger, Friaul

Falls ausverkauft, Jahrgangswechsel vorbehalten

Benutzerhinweise

KELLEREIEN



Schnecke Auszeichnung für eine Kellerei, die die Beurteilungskriterien von Slow Food – sinnliche Eigenschaften, Terroirausdruck, Umwelt und Persönlichkeit – in besonderer Weise erfüllt hat.



Flasche Auszeichnung für eine Kellerei, die bei unseren Verkostungen eine ausgezeichnete Durchschnittsqualität bei allen Etiketten vorgewiesen hat.

WEINE



Vino Slow Weine, die neben ihren herausragenden sinnlichen Eigenschaften noch das Terroir, die Geschichte und die Umwelt ihres Entstehungsorts zum Ausdruck bringen.

Großer Wein Weine, die bei der Verkostung am besten abgeschnitten haben.

Alltagswein Weine mit einem Preis-Leistungs-Verhältnis, die im Handel für maximal 10 € angeboten werden.

HEKTARANGABE Die Größe der eigenen oder gepachteten Rebflächen, die von der Kellerei gestaltet beziehungsweise selbst bestellt werden.

FLASCHENZAHL Die Gesamtzahl der Flaschen, die der Kellerei produziert hat.

- Weißwein
- Roséwein
- Rotwein



Liebe Freunde des guten Weines!

Vor fast dreißig Jahren habe ich aus purer Leidenschaft meinen ersten GARIBALDI-Weinladen eröffnet. Mit Carlo Petrini gründete ich 1992 Slow Food Deutschland. Das erste deutsche Slow Food Buch „Osteria d'Italia“ wurde in meinem damaligen Verlag verlegt.

Nun hat Slow Food Italien mit Slow Wine einen neuen, eigenen Weinführer geschaffen, der den Inhalten und Zielen der Vereinigung genauso entspricht wie damals schon der Osteriaführer. Aus dem Anlass, dass Slow Wine nun in Deutschland beim Hallwag-Verlag erscheint, habe ich Ihnen ein Paket mit 12 ausgezeichneten GARIBALDI-Weinen aus diesem Führer zusammengestellt. Toll zum Kennenlernen und Genießen – und das Ganze noch zu einem echten Slow-Preis!

In dem ins Deutsche übersetzten Auszug aus Slow Wine 2012, der als Booklet dem FEINSCHMECKER 2/2012 beigelegt wurde, sind nur fünf der ausgezeichneten Produzenten ausführlich beschrieben. Sieben weitere Weine bzw. deren Erzeuger sind bisher ausschließlich in der italienischen Originalausgabe beschrieben.

Als besonderen Service haben wir zu unserem Paket auch diese Texte übersetzen lassen und stellen alle 12 Weingüter mit den Originaltexten hier in dieser kleinen Broschüre vor.

Viel Spaß beim Probieren und Lesen wünscht

Elvira - A Spangenberg



SOAVE (VR)

Leonildo Pieropan



Via Camuzzoni, 3
Tel. 045 6190171
www.pieropan.it
info@pieropan.it

47 Hektar – 425.000 Flaschen

WEINGUT – Wenn der Soave und sein Entstehungsgebiet in aller Welt als Synonym für großen Weißwein angesehen werden, dann ist das nicht zum geringen Teil das Verdienst von Leonildo Pieropan. Mit Unterstützung der unersetzlichen Teresita zeigt er auch in schwierigen Jahren, dass es möglich ist, durch viel Arbeit und sorgfältigen Umgang mit den Reben schier unfassbare Ergebnisse zu erreichen. Die neue Front der Kellerei verläuft heute in der Valpolicella, wo sich Leonildos Söhne Andrea und Dario ebenso fürsorglich wie erfolgreich um die Herstellung der Roten bemühen.

WEINBAU – Die günstige Position der Hügellagen mit ihren alten, im Pergola-System erzogenen Stöcken macht den eigentlichen Wert der Soave-Etiketten aus. Die Rotweine produziert man in der sogenannten erweiterten Valpolicella ganz im Osten der Denomination. Die kürzlich angepflanzten Reben stehen hier sehr offen und gut belüftet auf 400 Meter hoch gelegenen Kalkböden mit Felsaufschlüssen. Es sind mit 6.000 Pflanzen pro Hektar dicht bestockte Spalier-Anlagen. Im Laufe des Jahres 2011 hat das Gut die biologische Zertifizierung erhalten.

WEINE – Bestimmungsgemäß bieten die beiden Soave-Spitzenlagen einen unterschiedlichen, aber gleichermaßen phänomenalen Anblick. Einmal mehr zum Großen Wein erheben wir den eindringlichen und essenziellen **Soave Cl. Calvarino 2009** (○ 45.000 Fl.), delikater noch als in früheren Ausgaben, mineralisch, blumig und zitrusfruchtig. Reifer der genussvolle **Soave Cl. La Rocca 2009** (○ 36.000 Fl.) von später gelesenen Trauben. Beide Weine müssen derzeit als sehr jung eingestuft werden. Der reiche, vibrierende **Recioto di Soave Cl. Le Colombari 2007** (○ 12.000 Fl.) gehört mit zu den besten, die wir jemals verkostet haben. Stets präzise, beschwingt und zugleich komplex der tadellose Alltagswein **Soave Cl. 2010** (○ 310.000 Fl.). Erstaunlich, mit welcher Sicherheit die Pieropan auch das Geschäft mit den Roten handhaben, darunter der schon sehr gute, komplette und elegante **Amarone della Valpolicella Vigna Garzon 2008** (● 7.000 Fl.) und der moderne, samtige, leicht zugängliche **Valpolicella Sup. Ruberpan 2008** (● 16.000 Fl.).

DÜNGER: keiner. **PFLANZENSCHUTZ:** Kupfer und Schwefel. **UNKRAUTBEKÄMPFUNG:** mechanisch. **HEFEN:** Kultur- und Naturhefen. **TRAUBEN:** 100% eigener Anbau. **ZERTIFIZIERUNG:** biologisch.

Erfolgreiche Seitensprünge

Wie die Noten eines Musikers geben die Weine von Pieropan ihre wesentlichen Stilmerkmale zu erkennen. Es ist ja nicht gerade eine leichte Übung, Über die Jahrzehnte hinweg, ungeachtet der jeweiligen Saison und etwaiger Modeschwankungen, eine solche Kontinuität zu wahren. Wer einmal das Glück hatte, einen mehr als 20 Jahre alten Pieropan-Soave zu kosten, weiß um die Entwicklungsmöglichkeiten der Weine dieser Gegend, die bei Leonildo ihre höchste Ausdrucksform finden. Ähnliche Ergebnisse erzielt man seit Kurzem bei den Seitensprüngen mit den Roten der Valpolicella. Ein guter Winzer kann eben mit allen Trauben.



Soave Classico DOC Calvarino 2009
Großer Wein
GARIBALDI-Preis
19,00 €

APIANO/EPPAN (BZ)

Cantina Gírlan

Località Cornaiano
Tel. 0471 662403
www.gírlan.it
info@gírlan.it



240 Hektar – 1.000.000 Flaschen

WEINGUT – Die 1923 gegründete Kellerei ist eine der ältesten in Südtirol. Den dynamischen Aufschwung in jüngster Zeit verdankt sie nicht zuletzt dem Engagement von Betriebsdirektor Oscar Lorandi und Kellermeister Gerhard Kofler, die erfolgreiche neue Strategien entwickelten. Im Rahmen dessen wurde auch die historische Kelleranlage unter ästhetischen und funktionellen Gesichtspunkten neu gestaltet.

WEINBAU – Die 230 Zulieferer besitzen kleine Parzellen im gesamten Gebiet von Gírlan und an der Unteretsch. Ratschläge und Anweisungen erhalten sie von den Technikern des Stammhauses, die dabei stets die Umwelt im Auge behalten. Gírlan ist die zweite Südtiroler Kellerei mit Blauburgunder/Pinot-nero-Anbau: insgesamt 25 Hektar, zehn Hektar davon in der Lage Mazzon.

WEINE – Neben hochklassigen Weißen gibt es hier noch ein paar exzellente Rote wie den **A. A. Blauburgunder/Pinot Nero Trattmann Ris. 2008** (● 10.000 Fl.), ein Großer Wein von beachtlicher Frische und Eleganz, zart, aber tief, voller Geschmack und sehr persistent. Einfacher, jedoch nichtsdestoweniger vielfältig und vollmundig der **A. A. Blauburgunder/Pinot Nero Patricia 2009** (● 50.000 Fl.); insgesamt angenehm süffig. Von perfekter Tannintextur, saftig und fein würzig der **A. A. Cabernet-Merlot Ris. 2008** (● 5.000 Fl.). Noch im Ausbau befindet sich der bedeutendste Vernatsch/Schiava Gschleier, **A. A. Vernatsch/Schiava Fass n° 9 2010** (● 120.000 Fl.), ein hervorragender Alltagswein, der auch diesmal wieder an der Spitze seiner Kategorie steht: frisch und intensiv fruchtig, spritzig und von hübscher Geschmacksprogression. Schließlich der exzellente **A. A. Sauvignon Flora 2009** (○ 15.000 Fl.) mit reichem Geschmack und großem Duftspektrum sowie der beeindruckende hochfeine und tiefe **A. A. Gewürztraminer Passito Pasisithea Oro 2009** (○ 2.500 Fl.).

DÜNGER: organisch-mineralisch, natürlicher Mist, Kompost, Humus. **PFLANZENSCHUTZ:** chemisch, Kupfer und Schwefel. **UNKRAUTBEKÄMPFUNG:** chemisch, mechanisch. **HEFEN:** Kulturhefen. **TRAUBEN:** 100% eigener Anbau. **ZERTIFIZIERUNG:** keine.



Südtiroler Pinot Noir Riserva DOC Trattmann 2009
(anstelle von 2008)
Großer Wein
GARIBALDI-Preis
25,70 €

AYMAVILLES (AO)

Les Crêtes

Località Villetos, 50
Tel. 0165 902274
www.lescretes.it
info@lescretes.it



19 Hektar – 220.000 Flaschen

WEINGUT – Costantino Charrère tanzt auf so vielen Hochzeiten, dass man ihn schon als Polygamist des Aosta-Weinbaus bezeichnen kann: Präsident der Fivi, Vizepräsident der Cevi sowie Hauptakteur in der Gruppe Viticulteurs Encaveurs und im Cervim. Hinter der Mitgliedschaft in all diesen Winzerklubs steckt die Mission, der sich Costantino verpflichtet hat: der Unterstützung all seiner Winzerkollegen im Aostatal. Daneben hat er natürlich auch noch seine eigene Kellerei unter absoluter Kontrolle, schließlich stellt sie den Maßstab für das önologische Geschehen im Tal dar. Freilich kann er sich dabei auf die unverbrüchliche Mitarbeit seiner Töchter Elena und Eleonora, von Ehefrau Imelda Serra und einer insgesamt hochkompetenten Mannschaft verlassen. Die neue, erweiterte Kelleranlage ist von modernstem Zuschnitt und fügt sich unauffällig in die Landschaft ein. Nicht zuletzt wegen der Solaranlage und der optimierten Verarbeitungsprozesse dürfte sie bei jedem Besucher einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen.

WEINBAU – Die Umgestaltung der Rebflächen ist hier in vollem Gange, insbesondere durch die stufenweise Reduzierung von Unkrautbekämpfungsmitteln – Grundlage für einen ausgewogenen Weinbau – und die biologischen Versuche in zwei Parzellen. Die Charrère-Besitztümer verteilen sich auf etliche Gemeinden im Zentrum des Tals, historisches und symbolisches Herzstück bleibt jedoch der Weinberg Côteau La Tour in Aymavilles, ein idealer Bergkegel mit mittelalterlichem Wachturm.

WEINE – Der **Valle d'Aosta Petite Arvine 2010** (○ 30.000 Fl.) begeistert durch sein Frucht- und Blumenbukett, den schlanken, entschiedenen Geschmack und seine unglaubliche Würzkraft. Ein wahrhaft Großer Wein. Saftig, würzig und ausgeglichen zeigt sich der **Valle d'Aosta Syrah Côteau La Tour 2009** (○ 8.000 Fl.). Mittlerweile ein Klassiker ist der vielseitige, tiefe und fein rauchige **Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2009** (○ 18.000 Fl.), der geschmacklich virtuos zwischen Struktur, Textur und Ausdruck agiert. Geradliniger der eher mineralisch als fruchtig beeindruckende **Valle d'Aosta Chardonnay 2010** (○ 30.000 Fl.). Der saftige und spannende **Valle d'Aosta Torrette 2010** (● 30.000 Fl.) klingt mit einer erdigen Note aus. Frisch, variantenreich und erfreulich kantig der **Valle d'Aosta Pinot Nero 2010** (● 18.000 Fl.). Noch im Ausbau der Fumin 2009.

DÜNGER: natürlicher Mist, Mistpellets. **PFLANZENSCHUTZ:** chemisch, Kupfer und Schwefel. **UNKRAUTBEKÄMPFUNG:** chemisch, mechanisch. **HEFEN:** Kulturhefen. **TRAUBEN:** 30% Zukauf. **ZERTIFIZIERUNG:** keine

4 | AOSTATAL

Der Revolutionär im Weinberg

Im 19. Jahrhundert ist die Familie Charrère aus Savoyen ins Aostatal eingewandert, wo sie sich bald durch ihren Unternehmungsgeist, ihren Weitblick, ihre Tatkraft, ihre Aufmerksamkeit für die Landschaft und den Hochwert ihrer Erzeugnisse einen Namen machte. Schon damals erzeugte und verkaufte man Wein, Cidre und Walnussöl. In der perfekt erhaltenen alten Getreidemühle ist heute eine Agriturismo-Herberge untergebracht. Costantino Charrère, wie seine Vorfahren – vielleicht sogar noch mehr – mit Einfühlungsvermögen und Engagement gesegnet, gründete 1989 die Kellerei Les Crêtes. Innerhalb von 20 Jahren revolutionierte er den Weinbau im Aostatal und ebnete für viele seiner Winzerkollegen den Weg.



**Petite Arvine
Valle d'Aosta DOP 2010**
Großer Wein
GARIBALDI-Preis
19,90 €

CAMPOMARINO (CB)

Borgo di Colloredo

Contrada Zezza, 8
Tel. 0875 57453
www.borgodicolloredo.com
info@borgodicolloredo.com

60 Hektar – 200.000 Flaschen

WEINGUT – Die Liebe zum Landleben und die Leidenschaft für den Wein waren die bestimmenden Faktoren dafür, dass Silvio Di Giulio in den Sechzigerjahren begann, seine ersten Weinberge zu bestocken. Heute lenken seine Söhne Pasquale (Agronom) und Enrico (Önologe) die Geschicke der Kellerei mit dem nämlichen Unternehmungsgeist, der sich zum Beispiel in einer sauberen Energiequelle in Form einer Photovoltaikanlage manifestiert. Darüber hinaus setzen sie durch das kürzliche Engagement des Beraters Mario Ercolino einen innerbetrieblichen Innovationsprozess in Gang.

WEINBAU – Die 60 Hektar Weinland befinden sich alle in der Nähe des Gutes; zwar liegen sie auf ebenem Terrain, jedoch im Einflussbereich der Winde vom nahen Meer. Im Jahr 2000 trieb man eine Neubestockung voran, die mittlerweile nahezu abgeschlossen ist. Die Tendone-Erziehung wurde dabei durch ein Spalier-System ersetzt, das für den Einsatz von Maschinen besser geeignet ist. An die Stelle der Bombino-Reben trat Garganega, und mit dem Erwerb einer Hügelparzelle in Montecillfone nahm man die Produktion der Tintilia-Traube auf.

WEINE – Mit der Zeit erwarb sich die Kellerei einen guten Ruf im Umland für ihre eleganten, hochwertigen Erzeugnisse. Als Großen Wein stufen wir den **Biferno Rosso Gironia 2005** (● Montepulciano, Aglianico; 53.000 Fl.) wegen seiner Finesse und Komplexität ein. Besonders angetan hat es uns sein lebhaftes Tannin, das ein Aroma von Schokolade, süßen Gewürzen und reifen Kirschen stimuliert; lang und weich gestaltet sich der Abgang. Ein weiteres rotes Highlight ist der warme, konzentrierte **Aglianico 2007** (● 25.000 Fl.). Gut gelungen ebenso der Verschnitt **Biferno Bianco Gironia 2010** (○ Trebbiano, Garganega, Malvasia; 20.000 Fl.), in dessen Cuvée man Bombino bianco durch Garganega ersetzte. Heraus kam dabei ein mittelschwerer, frischer Tropfen mit dem Aroma von Pfirsichen und Margeriten. Weitere Attraktionen im Bukett sind der **Greco 2010** (○ 10.000 Fl.) und der **Falanghina 2010** (○ 20.000 Fl.) mit seinem Duft nach Weißdorn, Gins-ter und Birnen.

DÜNGER: organisch-mineralisch, mineralisch, Mistpellets. **PFLANZENSCHUTZ:** chemisch, Kupfer und Schwefel. **UNKRAUTBEKÄMPFUNG:** chemisch, mechanisch. **HEFEN:** Kulturhefen. **TRAUBEN:** 2% Zukauf. **ZERTIFIZIERUNG:** keine.

**Biferno Rosso
DOC Gironia 2005**
(anstelle von 2008)
Großer Wein
GARIBALDI-Preis
14,90 €



MOLISE | 5

CORMONS (GO)

Ronco dei Tassi

Località Monte, 38
Tel. 0481 60155
www.roncodeitassi.it
info@roncodeitassi.it



18 Hektar – 110.000 Flaschen

WEINGUT – Entschlusskraft und Präzision sind wohl die herausragenden Eigenschaften von Fabio Coser, dem mit allen Weinen gewaschenen Chef von Ronco dei Tassi seit 1989. Als eingefleischter Winzer – schon der Vater war Önologe, der Sohn erhielt sein Weinkundenediplom 1975 in Conegliano – „übte“ er viele Jahre lang bei führenden Kellereien in Friaul, bis er sich schließlich selbstständig machte. Heute stehen die beiden Söhne an seiner Seite, Matteo als Agronom und Enrico im Vertrieb.

WEINBAU – Cosers Rebflächen findet man in den verschiedensten Gegenden bis zu einer Höhe von 190 Metern. Allen gemeinsam ist jedoch, dass sie zwischen Wäldern angesiedelt sind – laut Fabio das einzig wahre Konzept für einen natürlichen Anbau. Weil sich hier auch immer wieder Wildschweine und Rehe herumtreiben, hat man einige Parzellen eingezäunt. Mit am ältesten ist der Fosarin, dessen Stöcke schon 60 Jahre überdauern. Die stark verbreitete Bodenerosion bedingt allerdings eine ständige Wiederaufbereitung des Bodens.

WEINE – Den strengen Ausdruck findet man sozusagen als Markenzeichen der Kellerei in allen reinsortigen Etiketten. Präzise auf den Punkt gebracht hat man sie, doch am meisten Vergnügen bereite diesmal wieder der **Collio Bianco Fosarin 2010** (○ Pinot bianco, Friulano, Malvasia; 15.000 Fl.), ein von Mal zu Mal besserer Großer Wein mit Pinot bianco als Hauptdarsteller, der hier für die Finesse zuständig ist; ordentlich Holz vor der Hütte sorgt für den Tiefgang. Von einem exakten Design und einem vollen, harmonischen Profil künden der **Collio Friulano 2010** (○ 18.000 Fl.) und der **Collio Pinot Grigio 2010** (○ 34.000 Fl.). Sortentypisch und dynamisch im Geschmack der **Collio Sauvignon 2010** (○ 20.000 Fl.). Als grandioses Gewächs hat sich nach entsprechender Flaschenreife bei einer erneuten Probe der **Collio Rosso Cjarandon Ris. 2007** herausgestellt, den man immer noch im Handel finden kann.

DÜNGER: Keiner. PFLANZENSCHUTZ: chemisch, Kupfer und Schwefel. UNKRAUTBEKÄMPFUNG: chemisch, mechanisch. HEFEN: Kulturhefen. TRAUBEN: 100% eigener Anbau. ZERTIFIZIERUNG: keine



**Collio Bianco DOC
Fosarin 2010**
Großer Wein
GARIBALDI-Preis
13,90 €

CINIGIANO (GR)

Collemassari

Località Poggio del Sasso
Tel. 0564 990498
www.collemassari.it
info@collemassari.it



75 Hektar – 200.000 Flaschen

WEINGUT – Der Besuch des Gutes Collemassari ist vor allem ein optisches Vergnügen: Von hier aus genießt man einen einzigartigen Blick vom Monte Amiata bis zum Tyrrhenischen Meer, der auch das wunderschön restaurierte Kastell und die gartenähnlichen Weinberge mit einschließt. Außerdem erwartet den Gast eine warmherzige und ungezwungene Aufnahme, wie sie in der Toskana auf dem Land üblich ist. Besitzer Claudio Tipa bemüht sich um die Besucher, der agronomische Leiter Giuliano Guerrini führt durch die Rebreihen, und gemeinsam mit dem Önologen Luca Marrone kann man den Keller besichtigen. Zum erweiterten Kreis des Personals gehört Berater Maurizio Castelli.

WEINBAU – Der Respekt vor der Umwelt besitzt hier einen genauso großen Stellenwert wie die Anlage der Weinberge und die moderne Kellerausstattung. Seit dem Jahr 2011 darf sich die gesamte Produktion der biologischen Zertifizierung rühmen. Die Rebflächen wurden Ende der Neunzigerjahre bestockt. Zum Besitzum gehört auch das Gut Grattamacco in Bolgheri: Schon in den Achtzigerjahren hat man hier als eine der ersten Kellereien die großen Roten der heute berühmten Denomination hergestellt.

WEINE – In ihrer technischen Gestaltung und dem ausgewogenen Geschmacksbild sind die Collemassari-Flaschen tadellos. Knackig und agil zeigt sich der **Montecucco Sangiovese Lombrone Ris. 2007** (● 6.000 Fl.); als harmonischer Duftikus voll Charakter stellt sich der **Montecucco Rosso Collemassari Ris. 2008** (● Sangiovese, Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon; 50.000 Fl.) vor: ein Großer Wein mit einer exzellenten Zukunftsperspektive. Mit seinem blumigen Duft sowie einem unverblühten, sauberen und angenehm saftigen Geschmack eroberte der **Montecucco Rigoleto 2009** (● 80.000 Fl.) auf der Stelle die Zustimmung unserer Tester. Außerdem gibt es noch zwei Weiße: den in großen Fässern ausgebauten, ausnehmend komplexen **Montecucco Vermentino Irisse 2009** (○ 7.000 Fl.) und den frischeren, direkteren, etwas salzigen und sehr freundlichen **Montecucco Vermentino Melacce 2010** (○ 40.000 Fl.).

DÜNGER: Mistpellets, natürlicher Mist. PFLANZENSCHUTZ: Kupfer und Schwefel, organisch. UNKRAUTBEKÄMPFUNG: mechanisch. HEFEN: Naturhefen. TRAUBEN: 100% eigener Anbau. ZERTIFIZIERUNG: keine.



**Montecucco Rosso
DOC Riserva
Colle Massari 2009**
(anstelle von 2008)
Großer Wein
GARIBALDI-Preis
15,80 €

BARBERINO VAL D'ELSA (FI)

Isole e Olena

Località Isole, 1
Tel. 055 8072763
isolena@tin.it



45 Hektar – 200.000 Flaschen

WEINGUT – In der Kellerei Isole e Olena fühlt man sich in die Zeit vor 50 Jahren versetzt, als diese Ländereien noch in Halbpacht vergeben wurden und die Gutsherren in den Dörfern der Umgebung lebten. Ein zumindest vordergründig funktionierender und selbstgenügsamer Mikrokosmos. Die Familie De Marchi stammt aus Biella in Piemont und erwarb die beiden Güter im Jahre 1956. 20 Jahre später trat dann voller Elan und Begeisterung Paolo an, kaum dass er sein Landwirtschaftsdiplom gemacht hatte.

WEINBAU – Von Anfang an wollte man hier zweigleisig fahren, mit internationalen und einheimischen Gewächsen. Paolo legte Versuchsfelder an, um zu ergründen, bei welcher Stockdichte der Sangiovese die besten Ergebnisse liefert, wofür er die stärksten Klone des Betriebs auswählte. Kürzlich hat er einen Canaiolo-Weinberg aus früheren Zeiten neu gestaltet und dabei die alten Stöcke erhalten. Für Paolo eine Selbstverständlichkeit, denn „einen Weinberg aufzulassen, bedeutet immer, etwas Einzigartiges zu verlieren.“

WEINE – Das Sortiment gliedert sich in zwei Reihen, internationale und traditionelle Reben; die Seele des Terroirs ist in beiden erkennbar. Der **Cepparello 2008** (● Sangiovese; 41.000 Fl.) bleibt weiterhin das Maß aller Dinge für diese Sorte im Chianti: ein komplexer, eleganter Tropfen. Aufgrund seiner Ausgewogenheit gehört der **Chardonnay 2009** (○ 13.000 Fl.) mit zu den besten toskanischen Weissen überhaupt. Nicht zu vergessen der zauberhafte und stilistisch einwandfreie **Vin Santo del Chianti Cl. 2003** (○ Trebbiano, Malvasia; 10.000 Halbliter-Fl.).



**Chianti Classico
DOCG 2009**
Vino Slow
GARIBALDI-Preis
19,90 €

vino slow **CHIANTI CLASSICO 2009** (● 110.000 Fl.). Ein trockener Chianti, wie er sein soll, ohne „Spitzen und Schleifchen“, aber von einem makellosen Stil. Von seiner Art sollte es mehr geben: ein charaktervoller Terroirwein zu erschwinglichem Preis.

DÜNGER: Kompost, organisch-mineralisch. PFLANZENSCHUTZ: Kupfer und Schwefel. UNKRAUTBEKÄMPFUNG: mechanisch. HEFEN: Kultur- und Naturhefen. TRAUBEN: 100% eigener Anbau. ZERTIFIZIERUNG: keine

COPERTINO (LE)

Azienda Monaci

Località Tenuta Monaci
Tel. 0832 947512
www.aziendamonaci.com
vini@aziendamonaci.com



36 Hektar – 220.000 Flaschen

WEINGUT – Die Azienda Monaci ist die Kellerei von Severino Garofano, einem echten Charakterdarsteller des modernen Weintheaters von Salento. Mittlerweile stehen dem Maestro seine Kinder Stefano und Renata zur Seite, die immer eigenverantwortlicher und selbstständiger werden. Stefano diktiert das Kellergeschehen mit, während seine Schwester sich um die kommerziellen Dinge kümmert. Das Gut mit den dazugehörigen Rebplantungen ist Teil eines alten landwirtschaftlichen Komplexes, den Garofano in den Neunzigerjahren erworben hatte.

WEINBAU – Auf den 16 betriebseigenen Hektar Rebflächen und weiteren 20 Hektar unter der Leitung der Azienda findet man in erster Linie Negroamaro. Der Anbau fällt in den Geschäftsbereich der DOC Copertino. Es handelt sich um Alberello-Anlagen beziehungsweise um Reben, die im Zapfenschnitt an Kordenen erzogen werden – Severino spricht von einem „unterstützten“ Alberello-System. Die Trauben wachsen auf Mischböden, weitgehend einer Zusammensetzung aus Kalk-Ton-Erde. Großen Wert legt man auf die Anbaupraktiken: Schädlingsbekämpfung und Pflanzenschutz sind auf das unbedingt Notwendige reduziert, eine organische Gründungsbestreitung man mit Ackerbohnen.

WEINE – Die unbestrittene Hauptrolle spielt hier, wie schon erwähnt, Negroamaro. Für Severino Garofano seit jeher eine Hochleistungsrebe, für die er ein enormes Einfühlungsvermögen entwickelt hat. Aus ihr entsteht zum Beispiel der strukturierte, fruchtige und weiche **Copertino Eloquenzia 2008** (● Negroamaro; 100.000 Fl.). Im Verbund mit Montepulciano, der für mehr Struktur und Abrundung sorgt, entwickelte sich der **Simpotica 2006** (● 30.000 Fl.). Im **Le Briciole Passito 2004** (○ Chardonnay, Malvasia bianca; 10.000 Fl.) wird der süße Sturm durch eine frische Brise besänftigt. Der Le Braci von 2004 taucht im neuesten Sortiment nicht auf, ihn stellt man nur in den besten Jahrgängen her.



**Girofle IGP
Rosato 2010**
Vino Slow
GARIBALDI-Preis
7,90 €

vino slow **GIROFLE 2010** (● 25.000 Fl.). Er ist der traditionelle Roséwein aus dem Salento: fruchtig, lecker, angenehm würzig, frisch, harmonisch und elegant. In ihm kommen die speziellen Eigenschaften von Negroamaro voll zum Tragen.

DÜNGER: organisch-mineralisch, Gründungsg. PFLANZENSCHUTZ: Kupfer und Schwefel. UNKRAUTBEKÄMPFUNG: mechanisch. HEFEN: Kulturhefen. TRAUBEN: 100% eigener Anbau. ZERTIFIZIERUNG: keine.

NOTARESCO (TE)

Nicodemi

Contrada Veniglio
Tel. 085 895493
fattoria.nicodemi@tin.it



30 Hektar – 200.000 Flaschen

WEINGUT – 1997 sind die Geschwister Alessandro und Elena Nicodemi in den vom Vater in den Siebzigerjahren gegründeten Betrieb eingestiegen. Ihre Vorstellungen waren überzeugend, der Weinstil hatte sich im Lauf der Jahrzehnte ohnehin nicht verändert. Jedenfalls verschafften Alessandro und Elena der Marke und den Erzeugnissen einen hohen Wiedererkennungswert. Wie ihre Hersteller benehmen sich die Weine anfangs zurückhaltend, öffnen sich erst mit der Zeit und offenbaren dann ein großzügiges Wesen, ohne jemals ihre Eleganz und Würde zu verraten.

WEINBAU – Von der Kellerei aus lassen sich die 30 Hektar Weinberge mit einem einzigen Blick umfassen: ein landschaftlich atemberaubendes, nach Süden offenes Amphitheater aus Reben, unterbrochen lediglich durch etliche Olivenbäume. Die ältesten Anlagen erkennt man am Tendone-System, das nur durch neue Schnitttechniken leicht verändert wurde. Effektiv ist zudem die Beschneidung im oberen Teil der Trebbiano-Büschel. Das Prinzip des hiesigen Weinbaus ist schlicht: eine möglichst geringe Beeinträchtigung der Umwelt.

WEINE – Mit jedem Jahrgang wird die Qualität der Nicodemi-Weine geschliffener. Sehr anziehend erschien uns diesmal der tiefe und würzige **Trebbiano d’Abruzzo Notàri** (○ 10.000 Fl.) mit seiner überaus eleganten Frucht. Ein temperament- und kraftvoller Tropfen ist der trockene, schwer tanningeflutete **Montepulciano d’Abruzzo Neromoro 2007** (● 10.000 Fl.). Tadellos in ihrem sortentypischen und beschwingten Geschmack die drei einfacheren Etiketten: der pralle, mineralische **Trebbiano d’Abruzzo 2010** (○ 40.000 Fl.); der frische und geschmeidige **Cerasuolo d’Abruzzo 2010** (● 6.000 Fl.); und der vollfruchtige **Montepulciano d’Abruzzo 2009** (● 120.000 Fl.).

vino slow **MONTEPULCIANO D’ABRUZZO NOTÀRI 2008** (● 20.000 Fl.). In seiner Qualität hat sich dieses Etikett deutlich verbessert, seinem Profil ist es jedoch treu geblieben: voll und spröde, die Frucht intensiv, der Geschmack rund – der integre Stil eines Premiumprodukts.

DÜNGER: keiner. **PFLANZENSCHUTZ:** Kupfer und Schwefel. **UNKRAUTBEKÄMPFUNG:** chemisch, mechanisch. **HEFEN:** Kulturhefen. **TRAUBEN:** 100% eigener Anbau. **ZERTIFIZIERUNG:** keine



Montepulciano Colline Teramane DOCG Notàri 2008
Vino Slow
GARIBALDI-Preis
16,50 €



Carignano del Sulcis DOC Grotta Rossa 2009
Alltagswein
GARIBALDI-Preis
7,90 €

SANTADI (CI)

Cantina Santadi

Via Cagliari, 78
Tel. 0781 950127
www.cantinadisantadi.it
cantinadisantadi@cantinadisantadi.it



600 Hektar – 1.900.000 Flaschen

WEINGUT – In ihrer soeben gefeierten 50-jährigen Geschichte verstand sich die Cantina Santadi als Impulsgeber für den Weinbau im sardischen Sulcis. So nahm sie Einfluss auf die Entwicklung der Edelrebe Carignano zu einem Leistungsträger, wie sie überhaupt den Ausbau des Qualitätsweins auf der Insel stetig vorantrieb. Am meisten zu danken ist dabei dem Führungsstab der Kooperative, allen voran Präsident Antonello Piloni und Direktor Raffaele Cani, der Ende der Siebzigerjahre einen grundlegenden Kurswechsel in dem Unternehmen einleitete. Er war es auch, der die enge Verbindung zu dem Önologen Giacomo Tachis knüpfte, dem Schöpfer großer Weine des Hauses.

WEINBAU – Heute waltet bei Santadi der junge Andrés García Blas als hauseigener Weinexperte, externer Berater ist Umberto Trombelli. Die 200 Genossenschaftler verfügen über einen Weinbergbestand in acht Gemeinden des unteren Sulcis. Wir befinden uns hier im Herrschaftsbereich der Carignano-Rebe, die auf dem sandigen Untergrund in Meeresnähe sowohl im Alberello-System wie auch mit Zapfenschnitt an Kordonen erzogen wird. Wind und starke Sonneneinstrahlung ermöglichen Anbaumethoden, bei denen man den Einsatz chemischer Mittel gering halten kann.

WEINE – Die Produktion dreht sich natürlich weitgehend um Carignano, doch Santadi bietet auch eine Reihe von hochklassigen Weißem an. So den fruchtigen und würzigen **Nuragus di Cagliari Pedraia 2010** (○ Nuragus, Vermentino; 50.000 Fl.) sowie den strukturierten **Vermentino di Sardegna Cala Silente 2010** (○ 90.000 Fl.) mit seinem Duft nach aromatischen Kräutern. Für ein intensives Bukett von Honig, Karamell und Gewürzen steht die Spätlese auf Nasco-Basis **Latinia 2008** (● 18.000 Fl.), ein frisches, mitnichten labberiges Gewächs. Ein saftiger Alltagswein mit dem Aroma von roten Früchten ist der **Carignano del Sulcis Grotta Rossa 2009** (● 350.000 Fl.). In komplexere Gefilde begibt man sich mit dem weich-würzigen **Carignano del Sulcis Rocca Rubia 2008** (● 400.000 Fl.) und schließlich, als Höhepunkt, mit dem epochemachenden Wein dieser Kellerei, dem reichen und tiefen **Carignano del Sulcis Terre Brune 2007** (● 90.000 Fl.).

DÜNGER: organisch-mineralisch. **PFLANZENSCHUTZ:** chemisch, Kupfer und Schwefel. **UNKRAUTBEKÄMPFUNG:** chemisch, mechanisch. **HEFEN:** Natur- und Kulturhefen. **TRAUBEN:** 5% Zukauf. **ZERTIFIZIERUNG:** keine.

ORBETELLO (GR)

La Parrina

Frazione Albinia
Località La Parrina
Tel. 0564 862626
www.parrina.it
info@parrina.it

57 Hektar – 150.000 Flaschen

WEINGUT – Bei einem Besuch dieses Weinguts tritt man eindeutig das Zuhause und damit die persönliche Atmosphäre von Franca Spinola. Eine von ihrem Wesen her durchaus konservative Frau, die sich der modernen und Quantität jedoch keineswegs verschließt. Unverkennbar ist Francas allgegenwärtiges Perfektionsstreben, in dem sich allerdings die Achtung vor der Landschaft erkennen lässt. Dazu ihre eigenen Worte: „Es ist mir durchaus klar, dass das alles hier das Werk meiner engeren und weitläufigeren Mitarbeiter ist.“ In der Tat hat sich in den letzten 20 Jahren auf dem Gut La Parrina ein eingespieltes Team zusammengefunden.

WEINBAU – Das Jahr 2010 kennzeichnet den offiziellen Start des integrierten Pflanzenschutzes einschließlich der entsprechenden Zertifizierung. Der agronomische Sektor des Betriebs steht unter der Leitung von Alessandro Rappezzi; speziell für die Weinberge sind Stefano Lattanzi und Gian Piero Romana abgeordnet. Auf dem Gelände der La Parrina lösen sich Obstpflanzungen und Rebparzellen ab, wobei sich Letztere durch ihre Ausrichtung, Bodenbeschaffenheit und die Anlage ihrer Rebreihen voneinander abheben. Die Auswahl der Trauben im Weinberg obliegt sechs außerordentlich zuverlässigen Frauen, von denen zwei bei der endgültigen Prüfung vor der Pressung das letzte Wort haben.

WEINE – Im Keller setzen Andrea Fioriello und Marco Cuicchi die Ratschläge und Tipps des Önologen Beppe Caviola um. Die Weine sollen möglichst zu den bäuerlichen Traditionsgerichten des hiesigen Küstenstreifens passen. Das Ergebnis sind elegante Maremma-Tropfen, die auf der anderen Seite eine gewisse Freundlichkeit und Raffinesse an den Tag legen. In dem hervorragenden Alltagswein **Parrina Bianco 2010** (○ Vermentino, Ansonica, Trebbiano, Sauvignon, Chardonnay; 40.000 Fl.) sind die Merkmale der einzelnen Reben des weißen Verschnitts deutlich erkennbar. Brillanz und Duftigkeit erweisen sich als die Stärken des **Costa dell'Argentario Ansonica 2010** (○ 30.000 Fl.). Einen Anflug von Tinte erlaubt sich der ansonsten fruchtige **Parrina Sangiovese 2010** (● 40.000 Fl.) in seinem Geschmack. Als würzig und frisch entpuppt sich der **Parrina Vermentino 2010** (○ 7.000 Fl.). Schließlich gibt es noch den angenehmen, weil schon ausdrucksstarken **Poggio della Fata 2010** (○ Sauvignon, Vermentino; 2.000 Fl.).

DÜNGER: organisch-mineralisch, natürlicher Mist. PFLANZENSCHUTZ: chemisch, Kupfer und Schwefel. UNKRAUTBEKÄMPFUNG: chemisch, mechanisch. HEFEN: Kultur- und Naturhefen. TRAUBEN: 100% eigener Anbau. ZERTIFIZIERUNG: keine

12 | TOSKANA



**Parrina Bianco
DOC 2010**
Alltagswein
GARIBALDI-Preis
8,50 €



**Merlot
Grave DOC 2009**
Alltagswein
GARIBALDI-Preis
7,90 €

PRAVISDOMINI (PD)

Terre di Ger

Località Frattina
Via della Meduna, 17
Tel. 0434 644452
www.terrediger.it
info@terrediger.it

70 Hektar – 100.000 Flaschen

WEINGUT – Früher hatte Gianluigi Spinazzè nur die Stützpfähle für die Weinberge geliefert, Ende der Siebzigerjahre jedoch baute er mit den Terre di Ger sein eigenes Gut auf. Und er hatte Erfolg damit: Qualität und Quantität nahmen fortwährend zu. „Ger“ setzt sich aus den Anfangsbuchstaben der Vornamen von drei Familienmitgliedern zusammen, wobei Sohn Robert heute nicht nur das dynamische Element, sondern weiterhin den familiären Charakter des Unternehmens verkörpert. Als Berater hat man den Agronomen Giovanni Spadari und den Önologen Mario Ercolino angeheuert.

WEINBAU – Das Besitztum gliedert sich in vier Flachlagen an der Grenze Friauls zu Venetien. Zwischen 20 und 30 Jahre alt sind die im Guyot-System erzeugten Reben. Die Ausnahme bilden ein paar etwa 70-jährige Refosco- und Cabernet-franc-Stöcke, die man noch aus den Anfangszeiten des Betriebes erhalten hat. Über Kies- und Lösungsdolinen breitet sich ein mittelschwerer Tonboden aus, der sich besonders für den Anbau von roten Trauben eignet.

WEINE – Terre di Ger verkauft etwa 80 Prozent seiner Flaschen im Ausland, durchwegs Weine mit einem außerordentlichen Preis-Leistungs-Verhältnis. Besonderes Ansehen genießen die strukturierten, süßigen Roten aus hier heimischen Trauben. So der höchst fruchtige, würzige und ausgewogene **Friuli Grave Merlot 2009** (● 10.000 Fl.), ein großartiger Alltagswein. Gut auch der **Friuli Grave Refosco P. R. 2009** (● 7.000 Fl.) mit seinen sortentypischen, weichen Würznoten. Der unfiltrierte Verschnitt **El Masut 2008** (● Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Refosco; 3.500 Fl.) überzeugt durch seine schöne Komplexität in Duft und Geschmack. Im weißen Lager findet man den typischen, vollmundigen **Friuli Grave Pinot Grigio 2010** (○ 15.000 Fl.) und den ausgiebigen, fruchtigen **Friuli Grave Chardonnay 2010** (○ 10.000 Fl.). Jüngstes Kellerkind ist der **Brut M. Cl. Terre di Ger** (○ 7.000 Fl.) mit seinem angenehm entwickelten Geschmacksbild.

DÜNGER: organisch-mineralisch, mineralisch, Kompost. PFLANZENSCHUTZ: chemisch, Kupfer und Schwefel. UNKRAUTBEKÄMPFUNG: chemisch, mechanisch. HEFEN: Kulturhefen. TRAUBEN: 100% eigener Anbau. ZERTIFIZIERUNG: keine.

FRIAUL | 13

**12 VERSCHIEDENE VON
SLOW WINE AUSGEZEICHNETE
GARIBALDI-WEINE
JETZT EXKLUSIV ZUM SLOW-PREIS
VON 159 € (STATT 176 €)
FREI HAUS.**



zu bestellen bei
GARIBALDI
Eberhard Spangenberg
Frohschammerstr. 14
80807 München
Tel. 089/359 02 22
Bestellung@GARIBALDI.de
www.GARIBALDI.de

